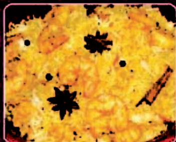
బిర్యానీలు, పలావులు, ఫ్రైడ్‌రైస్











బిర్యానీలు, పలావులు, ఫ్రైడ్ రైస్‌లు

(చికెన్, మటన్)

సరస్వతి పబ్లికేషన్

అరండల్‌పేట, విజయవాడ




బిర్యానీలు, పలావులు, ఫ్రైడ్ రైస్‌లు

మైథిలీ వెంకటేశ్వరరావు

₹ 40/-

పేజ్ మేకింగ్:
సరస్వతి గ్రాఫిక్స్
విజయవాడ

ప్రథమ ముద్రణ:
జూలై 2011

ముద్రణ:

ముఖచిత్రం:
రమణ

పబ్లిషర్స్ :
సరస్వతి పబ్లికేషన్
అరండల్‌పేట, విజయవాడ

ఇందులోని వంటలు ప్రాథమిక పరిజ్ఞానం కోసం మాత్రమే. తయారీ విధానాన్ని బట్టి ఎంతమందికి కావాలో చూసుకొని, దాని ప్రకారంగా పాళ్లు సరిచూచుకొని వంట చేసుకోగలరు.

విషయసూచిక

గసగసాల అన్నము

బోన్‌లెస్ చికెన్ బిరియాని

ఆలు రైస్

నువ్వుల అన్నము

 సేమియా చికెన్ బిరియాని రెండో రకం

బచ్చలి కూర అన్నము

 వెరైటీ చికెన్ పలావ్

వాంగీబాత్

కేసరిబాత్

చికెన్ బిరియాని

కోవాబాత్

మామిడి పండు బాత్

కొబ్బరితీపి పలావు

మటన్ -బీన్స్ పలావు

బిర్యానిలు, పలావులు, ఫ్రైడ్‌రైస్‌లు

చికెన్ జంగ్వారీ పలావ్

కావలసిన పదార్థములు:

చికెన్	–	అరకిలో
ఉల్లిపాయలు	–	2
టమాటాలు	–	2
కొబ్బరిచిప్ప	–	1
పచ్చిమిర్చి	–	మూడు
దాల్చినచెక్క	–	1
లవంగాలు	–	మూడు
సన్నబియ్యం	–	1 గ్లాసు
నూనె	–	100 గ్రాములు
కరివేపాకు	–	1 కట్ట
కొత్తిమీర	–	1 కట్ట
ఎండుమిర్చి	–	2
పసుపు	–	చిటికెడు
ఉప్పు	–	తగినంత
జీడిపప్పు	–	50 గ్రాములు
వెల్లుల్లి	–	1 పాయ

తయారుచేయు విధానం:

చికెన్ ముక్కలు కోసి కడగాలి. ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు తరగాలి టమాటాలు ముక్కలు తరగాలి. మసాలా ముద్ద నూరి ఉంచండి లవంగాలు, ఉల్లిముక్కలు, బాణలిలో వేసి నూనె వేసి వేపాలి. చికెన్ ముక్కలను ఎర్రగా వేపాలి. మసాలా వేసి, నీళ్ళుపోసి ఉడికించాలి. బాగా ఉడికిన టమాటా, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, ఉప్పు వేసి బాగా కలపాలి. స్టౌపై ఎసరు పెట్టి బాగా కాగాక పలావ్ బియ్యం, ఉప్పువేసి కొంచెం పలుకుగా ఉడికించండి. బాణలిలో నూనె వేసి ఆవాలు వేపి అన్నంలో వెయ్యండి. వండిన చికెన్ ముక్కల మిశ్రమాన్ని కొత్తిమీర, కరివేపాకు వేసి దించేయండి.

చికెన్ నూడిల్స్ బిర్యానీ

కావలసిన పదార్థములు:

చికెన్	:	అరకిలో
పెరుగు	:	అరగ్లాసు
నూనె	:	100 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికిసరిపడ
నెయ్యి	:	1 స్పూను
బంగాళదుంపలు	:	3
నీళ్ళు	:	2 గ్లాసులు
నూడిల్స్	:	120 గ్రాములు
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు
దాల్చినచెక్క	:	1

తయారుచేయు విధానం:

చికెన్ శుభ్రం చేసి ముక్కలు కొయ్యాలి. గరం మసాలా పొడి, ఉప్పు కలిపి చికెన్ ముక్కల్లో కలపాలి. బంగాళాదుంప పొరలుగా కొయ్యాలి. బాణలిలో నూనె, నెయ్యి కలిపి కాచి యాలకులు, లవంగాలు, దాల్చిన చెక్క, చికెన్ ముక్కలు వేసి వేపాలి. బంగాళాదుంప పొరలు, పచ్చినూడిల్స్ ఒక సారిగా వేపాలి. నీళ్ళుపోసిగంటఉడికించి, ఉల్లిముక్కలునెయ్యిలో వేసి బిర్యానీలో కలపాలి.

సేమ్యా చికెన్ బిర్యానీ

కావలసిన పదార్థములు:

చికెన్	:	1కిలో
సేమ్యాలు	:	300 గ్రాములు
కొత్తిమీర	:	1 కట్ట
పచ్చిమిర్చి	:	10
ఉల్లిపాయలు	:	3
సోయాసాస్	:	3 స్పూన్లు
వెల్లుల్లి	:	1 పాయ
అల్లం	:	1 ముక్క
జీడిపప్పులు	:	10
గసగసాలు	:	1 స్పూన్
కారం	:	2 స్పూన్లు
కరివేపాకు	:	3 రెబ్బలు
ఏలకులు	:	2
లవంగాలు	:	2
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయువిధానం:

చికెన్ ముక్కలు శుభ్రం చేసి బాణలిలో నూనె వేసి ముక్కలు వేపాలి. టమాటా, పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిముక్కలు తరగండి. అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్దగా నూరండి. బాణలిలో నెయ్యి వేసి జీడిపప్పు, ఉల్లిముక్కలు, కరివేపాకు, లవంగాలు, ఏలకులు వేసి బాగా వేపాలి. అల్లం,వెల్లుల్లి ముద్ద వేసి బాగా కలిపి టమాటా, ఉల్లి, చికెన్ ముక్కలు కొంచెం మసాలా పొడి వేసి గరిటెతో కలిపి నీరు పొయ్యండి. నీరు బాగా మరిగే టైంలో సేమ్యావేస్తే, బాగా ఉడుకుతుంది. నీరు మొత్తం ఇగిరిపోయాక సోయాసిస్, కొత్తిమీర వేసి దించండి.

వెజిటబుల్ పలావు

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	1పాల డబ్బా
బఠాణి	:	1కప్పు
బంగాళదుంప	:	ఒకటి
క్యారెట్	:	ఒకటి
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు
టమాటాలు	:	రెండు
దాల్చినచెక్క	:	చిన్న ముక్క
యాలక్కాయలు	:	రెండు
ధనియాలు	:	2 చెంచాలు
లవంగాలు	:	నాలుగు
పచ్చికొబ్బరి	:	3అంగుళాలముక్క
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
వెల్లుల్లి	:	8 రేకలు
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
పుదీనాకు	:	పావు కప్పు
పచ్చిమిర్చి	:	రెండు

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యం కడిగి 1కి 2 ఎసరు పోసి ఉంచాలి.కూరలన్నీ తరిగి బఠాణీ ముందే నానబెట్టి ఉంచుకోవాలి. పైన చెప్పిన మసాలా దినుసులన్నీ కలిపి మిక్సీవేయాలి. తెల్లగిన్నె పెట్టి నాలుగు గరిటెలు నూనెపోసి కాగిన తరువాత మసాలా ముద్దవేసి దోరగా వేపి కూరముక్కలు, బఠానీ తగినంత ఉప్పువేసి కలిపి మూతపెట్టి మగ్గనివ్వాలి. ముక్క ఉడుకుపడుతుంది.తరువాత ఎసరుతో ఉన్న బియ్యం పోసి పెద్ద మంట మీద పెట్టి నీరు ఉడుకుపట్టినప్పుడు సన్నని మంట మీద ఉంచి బియ్యం ఉడికిన తరువాత రెండు నిమిషాలు మగ్గనిచ్చి పొయ్యి ఆర్పి పది నిమిషాల తరువాత సర్వ్ చెయ్యాలి.

ఫ్రైడ్ రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	1 డబ్బా
కొబ్బరిపాలు	:	2 డబ్బాలు
కాలీఫ్లవర్	:	1 కప్పుముక్కలు
బఠాణీ	:	1/2కప్పు
బంగాళదుంపలు	:	రెండు
క్యారెట్ తురుము	:	1 కప్పు
దాసిన చెక్క	:	నాలుగు ముక్కలు
లవంగాలు	:	నాలుగు
యాలకులు	:	రెండు
జీడిపప్పు	:	ఇరవై
ధనియాలపొడి	:	1చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడా
నూనె	:	50 గ్రాములు
పొదీనాకు	:	1కప్పు
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు
నెయ్యి	:	3 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

బాండీలో నెయ్యి మూడు చెంచాలు వేసి దాంట్లో జీడిపప్పు వేపాలి. తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. తరువాత దాసినచెక్క, లవంగాలు, యాలకులు కూడా వేపి తగినంత నూనెవేసి, ఉప్పు వేసి కూరలు వేపాలి. వేగిన తరువాత ధనియాలపొడి వేసి బాగా కలతిప్పాలి. బియ్యం కడిగి కొబ్బరిపాలలో నాననివ్వాలి. రైస్ కుక్కర్ లేదా పాన్ లేదా మందపాటి గిన్నెలో నూనెలో వేపింది వేసి దాంట్లో పాలు, బియ్యం వేసి ఉడకనివ్వాలి. ఉడికిన తరువాత దించి వేపిన జీడిపప్పు కలిపి వేడివేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి. కర్రీ రైతాలతో సర్వ్ చేయాలి.

రైస్ కుర్మా

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	1 డబ్బా
నెయ్యి	:	1/2 కప్పు
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు
అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద	:	1 చెంచా
పెరుగు	:	1 కప్పు
నూనె	:	50 గ్రాములు
టమాటాలు	:	రెండు
కారంపొడి	:	1/2 చెంచా
జీరపొడి	:	1/4 చెంచా
గరం మసాలా	:	1/4 చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	రెండు
పన్నీర్	:	100 గ్రాములు
ఉప్పు	:	సరిపడినంత

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా గిన్నెలో నెయ్యి వేడి చేసి దాంట్లో ఉల్లిముక్కల్ని వేపి గరంమసాలా వేసి ఫ్రై చేసి తరువాత అల్లం, వెల్లుల్లి మిర్చి వేసి ఫ్రై చేసి దాంట్లో కారం, పసుపు, జీలకర్ర టమాటా ముక్కలు వేసి ఉడికించాలి. టమాటాలు ఉడికిన తరువాత పెరుగు వేసి కలిపి దించాలి. దాంటో పన్నీర్ తురుము, కొత్తిమీర, సరిపడ ఉప్పు కలిపి ఉంచాలి. 1కి ఒకటిన్నర ఎసరు పోసి మరిగిన తరువాత కడిగి నానబెట్టి ఉంచిన బియ్యం వేసి మూడొంతులు ఉడికిన తర్వాత తయారుచేసుకున్న కూరను కలిపి సన్నని సెగమీద ఉంచాలి. పూర్తిగాఉడికిన తరువాత దించి రైతా(పెరుగు చట్నీ) తో సర్వ్ చెయ్యాలి.

టమాటా రైస్

కావలసినపదార్థములు:

బియ్యం	:	1 డబ్బా
ఉల్లిపాయలు	:	మూడు

టమాటాలు	:	నాలుగు
అల్లంముక్క	:	చిన్నముక్క
మెంథాల్	:	5 గ్రాములు
కొబ్బరి	:	1/2 చిప్ప
లవంగాలు	:	1 చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	నాలుగు
డాల్డా లేదా నెయ్యి	:	100 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యం కడిగి వడగట్టాలి. టమాటా, కొబ్బరి, ఎండుమిర్చి, అల్లం బాండీలో వేసి వేపి మెత్తగా మిక్సీ వేసి ఉంచాలి. బాండీలో నెయ్యి వేసి మసాలా దినుసులన్నీ వేసి వేగిన తరువాత ఉల్లి,మిర్చి ముక్కలు వేసి వేపి బియ్యం కూడా పోసి బాగా వేగాక రుబ్బిన మిశ్రమం, ఉప్పు, పొదీనా ఆకులు వేసి నీళ్ళు పోసి కుక్కర్‌తో పెట్టి ఉడికిన తరువాత తీసి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

నట్ కోకోపలావు

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరి తురుము	:	1 కప్పు
బాస్మతిరైస్	:	2 కప్పులు
జీడిపప్పు	:	1/2 కప్పు
కిస్‌మిస్	:	1/4 కప్పు
ఛాయమినపప్పు	:	1 చెంచా
ఆవాలు	:	1 చెంచా
దాల్చిన చెక్క	:	4 చిన్న ముక్కలు
యాలకులు	:	8
ఎండుమిర్చి	:	7
బిరియాని ఆకులు	:	4
లవంగాలు	:	8
కరివేపాకు	:	2 రెమ్మలు
నెయ్యి	:	1/2 కప్పు
పాలు	:	4 కప్పులు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బాస్మతి రైస్‌ను కడిగి అరగంట సేపు నీటిలో నానపెట్టాలి. ప్రెషర్ పాన్‌లో కొంచెం నెయ్యి వేసి జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్ వేసి వేపాలి. వాటిని తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. మిగిలిన నెయ్యి కూడా వేసి ఛాయమినప్పప్పు, ఆవాలు, కరివేపాకు, లవంగాలు, యాలకులు, దాసినచెక్క, ఎండుమిర్చి వేసి వేపాలి. తరువాత కొబ్బరి తురుము కూడా వేసి కలుపుతూ రెండు నిమిషాలు వేపాలి. తరువాత నీటిని వార్చి బియ్యాన్ని కూడా వేసి కలుపుతూ వేపుకోవాలి. ఈ లోపల పాలను కాగపెట్టి ఉంచాలి. కొద్దినిమిషాలు వేపిన తరువాత కాచిన పాలు, సరిపడ ఉప్పు, వేసి ఉడికించాలి. ఉడికి బుడగలు వస్తున్నప్పుడు మంట తగ్గించి కలుపుతూ ఉడికించాలి. అన్నం ఉడికిన తరువాత మూతపెట్టి ఐదునిమిషాలు మగ్గనివ్వాలి. తరువాత తీసి సర్వింగ్ ప్లేట్లలో పెట్టి పైన వేపిన జీడిపప్పు కిస్‌మిస్‌లను చల్లి వేడి వేడిగా ఉల్లి రైతాతో సర్వ్ చెయ్యాలి.

చికెన్ బిరియాని

కావలసిన పదార్థములు:

కోడిమాంసం	:	*250గ్రాములు (మెత్తనిది)*
ఉల్లిపాయలు	:	*మూడు*
పచ్చిమిర్చి	:	*మూడు*
పెరుగు	:	*ఒక కప్పు*
పసుపు	:	*చిటికెడు*
కారం	:	*కొంచెం*
నెయ్యి	:	*50 గ్రాములు*
అల్లం	:	*చిన్న ముక్క*
వెల్లుల్లి	:	*ఒకటి*
గరం మసాలా	:	*ఒక ప్యాకెట్*
పలావు బియ్యం	:	*250గ్రాములు*
ఉప్పు	:	*సరిపడా*

తయారుచేయు విధానం:

పలావు బియ్యాన్ని రాళ్ళు లేకుండా శుభ్రం చేసి నానపెట్టి వుంచాలి.కోడి మాంసాన్ని చిన్నచిన్న ముక్కలుగా తరిగి వుంచుకోండి.ఒక బాణలిలో నూనె పోసి బాగా కాగాక ఉల్లిపాయలు వేసి బాగా వేగనివ్వండి.పచ్చిమిర్చి, ఉప్పు, కారం, పసుపు వేసి బాగా కలియబెట్టండి. కొంచెం ఉడికాక మాంసం ముక్కల్ని వేసి ఉడకబెట్టాలి.ముక్కలు బాగా ఉడికిన తరువాత పెరుగు, కొత్తిమీర వేసి దింపేయండి. వేరే ఒక దబరాలో నీళ్ళు పెట్టి– నీళ్ళు బాగా కలిసేలా చేసి కాగిన తరువాత అందులో పలావు వేయండి. సుమారు ముప్పాతిక భాగం ఉడికాక– అందులో వున్న గంజిని వార్చాలి.అంతకు ముందు తయారుచేసి వుంచుకున్న మసాలాలన్నీ అందులో కలపాలి. నెయ్యి కలిపి– మగ్గనివ్వాలి.పొడిపొడి లాడుతూ అత్తెసరులా ఇగిరిపోతుంది. మూత ప్రక్కల నుంచి పొగరాగానే దింపేయాలి. ఆలస్యం చేస్తే మాడిపోతుంది.

పైనాపిల్ ఫ్రైడ్ రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

పైనాపిల్ పీసెస్	:	1 కప్పు
ఉడికిన రైస్	:	3 కప్పులు
ఉల్లికాడల పీసెస్	:	1/2 కప్పు
పచ్చిబఠాణీ	:	1/4 కప్పు
మొక్కజొన్నలు	:	1/4 కప్పు
కాబూలీ శనగలు	:	1/4 కప్పు
టమాటా ముక్కలు	:	1/4 కప్పు
సోయాడాన్ సాస్	:	2 చెంచాలు
టమాటా సాస్	:	1 చెంచా
పంచదార	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
పెప్పర్	:	సరిపడ
అల్లం పేస్టు	:	1చెంచా
వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1 చెంచా
నూనె	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బఠాణీ, మొక్కజొన్న శనగలు ఉడికించి ఉంచాలి. పాన్‌లో నూనె వేపి పోడి చేయాలి.ఆ నూనెలో అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్టు వేసి కలుపుతూ వేపాలి. వేగిన ఆ పేస్టుకి ఉల్లికాడల ముక్కలు, క్యాప్సికమ్ ముక్కలు వేసి వేపాలి. గ్రీజ్డ్ బేకింగ్ ట్రేలో మిశ్రమాన్ని పోసి 380 డిగ్రీల ఫారన్ హీట్ 190 డిగ్రీల సెం.గ్రేడ్ వరకు ప్రీహీట్ చేసి అరగంట పాటు బేక్ చేయాలి.బంగాళాదుంపలను ఉడికించి తొక్కుతీసి వాటిని మెత్తగా మెదిపి ఆ పేస్టుకి ట్రేలోని మిశ్రమం వేడి అయిన తరువాత పైన చల్లి బేక్ చేయాలి.

కాలీఫ్లవర్ బిర్యాని

కావలసిన పదార్థములు:

బాస్మతి బియ్యం	:	2 కప్పులు
పెద్ద ఉల్లిపాయలు	:	4
కాలీఫ్లవర్	:	1 కప్పుముక్కలు
పచ్చిమిర్చి	:	6
పెరుగు	:	1/2 కప్పు
నూనె	:	100 గ్రాములు
తురిమినకొబ్బరి	:	6 చెంచాలు
ధనియాలపొడి	:	1చెంచా
జీలకర్రపొడి	:	1చెంచా
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడా
నెయ్యి	:	2 స్పూన్లు
జీడిపప్పు	:	25 గ్రాములు
కర్వేపాకు	:	రెండు రెబ్బలు
నిమ్మకాయలు	:	2
మసాలాపొడి	:	1 స్పూను
ఆవాలు	:	3 టీ.స్పూన్లు
ఇంగువ	:	కొద్దిగా
పసుపుపొడి	:	1/2 టీ స్పూను

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పావుగంట నీటిలో నానబెట్టవలెను. ఉల్లిపాయలను అంగుళము పొడవు గల ముక్కలుగా కోసి ఉంచుకోవాలి.కాలీఫ్లవరు శుభ్రముగా కడిగి చిన్న చిన్న గుత్తులుగా తరిగి ఉంచుకోవాలి. బరువుగల పాత్రలో కొంచెంగా నూనె వేడిచేసి ఆవాలు వేయించవలెను. ఆవాలు వేగిన తరువాత తరిగిన పచ్చిమిర్చి, ఇంగువ, కర్వేపాకు, జీడిపప్పు వేసి వేయించాలి. అందులోనే ఉల్లిపాయ ముక్కలు, కాలీఫ్లవరు గుత్తులు వేసి వేయించాలి. బియ్యం వడపోసి అందులో వేసి ఒక నిమిషము తడిపోయేదాకా వేయించాలి. వేడినీరు నాలుగు కప్పులు పోసి తగినంత ఉప్పు, పసుపు వేసి ఆ నీరు కాగి మరగ ప్రారంభము కాగానే చిలికిన పెరుగు, ధనియాలపొడి, జీలకర్రపొడి, మసాలా పొడి వేయాలి. సెగను తగ్గించి గాలిపోని విధంగా, మూత బిగువుగా పెట్టాలి. పావుగంట లేక 20 నిమిషాలపాటు నీరు పూర్తిగా ఇంకిపోయేవరకూ ఉడికించాలి. తరువాత మూత తీసి నెయ్యి వెయ్యాలి.తురిమిన కొబ్బరి, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర పైన చల్లి, వడ్డించేటప్పుడు నిమ్మకాయ ముక్కలు కోసి నిమ్మకాయ ముక్క ప్రక్కన ఉంచి సర్వ్ చెయ్యాలి.

మటన్ పలావు

కావలసిన పదార్థములు:

మటన్	:	ఒక కిలో
పలావు బియ్యం	:	ఒక కిలో
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు పెద్దవి
పచ్చిమిర్చి	:	ఇరవై
జీడిపప్పు	:	200 గ్రాములు
నెయ్యి	:	ఆరు స్పూనులు
కొత్తిమీర	:	రెండు కట్టలు
లవంగాలు	:	పదహారు
మిరియాలు	:	పదహారు
యాలుకులు	:	ఎనిమిది
బెల్లం ముద్ద	:	రెండు స్పూనులు
వెల్లుల్లి ముద్ద	:	రెండు స్పూనులు
పచ్చిమిర్చి	:	ఎనిమిది

అల్లం	:	చిన్న ముక్క
దాసిన చెక్క	:	10 గ్రాములు
గసగసాలు	:	50 గ్రాములు
ధనియాలు	:	50 గ్రాములు
పలావు ఆకులు	:	10 గ్రాములు
కొబ్బరికాయ	:	ఒకటి
నిమ్మకాయలు	:	నాలుగు
పుదీనా	:	ఒక కట్ట
ఉప్పు	:	సరిపడా
పెరుగు	:	లీటరు
మరాటీ మొగ్గ	:	10 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

పచ్చిమిర్చి- గసగసాలు- అల్లం- ధనియాలు- వీటిని దేనికదే మెత్తగా నూరాలి. కొబ్బరి తురిమి పాలు తీయాలి. ఉల్లిపాయలు నిలువుగా తరిగి పెట్టుకోవాలి. మాంసాన్ని చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కోసి పెరుగు-నాలుగు నిమ్మకాయల రసం పిండి తగిన ఉప్పు వేసి నూరి పెట్టుకున్న ఒకటవ నెంబరులో వున్నవన్నీ సగం-సగం అల్లం - వెల్లుల్లి వేసి బాగా కలిపి ఒక దళసరి గిన్నెను పొయ్యి మీద పెట్టి నెయ్యి పోసి బాగా కాగిన తరువాత మాంసం ముక్కలు వేయాలి. నీరు అంతా ఇగిరిపోయాక గసగసాల ముద్ద ధనియాలు ముద్ద బాగా కలిపి ఇగరబెట్టాలి. ఒక పెద్ద బాణలి తీసుకుని అందులో నెయ్యి పోసి పొయ్యి మీద పెట్టాలి.ఉల్లిపాయలు దోరగా వేయించుకోవాలి. చెక్క, లవంగాలు, జీడిపప్పు, మరాటి మొగ్గ, పలావు ఆకు నెయ్యి కాసేపు వేగనివ్వాలి.బాగా వేగాక మిగిన అల్లం ముద్ద- వెల్లుల్లి ముద్ద నెయ్యిలో వేసి కొంత సేపు వేగాక అరలీటరు కొబ్బరిపాలు- లీటరు నీళ్ళు వొలిచి పోసుకోవాలి. పుదీనా- కొత్తిమీర- సరిపడా ఉప్పు వేసి మరగనివ్వాలి. బియ్యం కడిగి ఎసరు మరిగేటప్పుడు బియ్యం వేయాలి. అన్నం పూర్తవుతుండగా మాంసంకు-ఉల్లిపాయలను ఉడుకుతున్న బియ్యంలో వేసి బాగా కలబెట్టి మూతపెట్టాలి. క్రింద మంట తీసి పైన పళ్ళెంలో కొన్ని బొగ్గులు వేయాలి.పది నిమిషాలు వుంచి దింపేయాలి.దీనిలో పెరుగు పచ్చడిగాని- కుర్మాకాని కలుపుకుంటే బాగుంటుంది.

వంకాయ పలావు

కావలసిన పదార్థములు:

బాసుమతి బియ్యం	:	1/2 కిలో
యాలకులు	:	2
లవంగాలు	:	3
దాసినచెక్క	:	చిన్నముక్క
ఉల్లిపాయలు	:	4
నెయ్యి	:	3 స్పూన్లు
లేత వంకాయలు	:	1/4 కిలో
ఆవాలు	:	1/2 టీ స్పూన్లు
పసుపుపొడి	:	1/4 టీస్పూన్
ఉప్పు	:	తగినంత
కర్వేపాకు	:	కొద్దిగా
జీడిపప్పులు	:	12

పేస్టు చేసుకోవాలసినవి:

తురిమిన కొబ్బరి	:	1 టీస్పూన్
మిరియాలు	:	1/4 టీస్పూన్
ధనియాలు	:	2 స్పూన్లు
శనగపప్పు	:	1 టీస్పూను
మినప్పప్పు	:	1 టీస్పూను
ఎండుమిర్చి	:	5
ఇంగువ	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పావు గంట నానపెట్టాలి. అడుగున మందము కలిగిన పాత్రలో పొయ్యిమీద ఉంచి దాంట్లో రెండు స్పూన్లు నెయ్యివేసి వేడిచేసి దాల్చినచెక్క, లవంగాలు, యాలుకులు వేసి వేయించాలి.దాంట్లో సన్నగా నిలువుగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేసి పూర్తిగా వేగేవరకూ వేయించాలి అందులో శుభ్రముగా కడిగిన బాసుమతి బియ్యం వడకట్టినవి వేసి కలయబెట్టాలి. మంట తగ్గించి పాత్రపై

మూతపెట్టి పావుగంటలేక ఇరవై నిమిషములపాటు అన్నము ఉడికిన తరువాత స్టవ్ మీద నుంచి దించాలి. వంకాయ నిలువుగా ముక్కలు కోసి మనం వాడే వరకూ ఉప్పు నీటిలో వుంచాలి. బాణలిలో నెయ్యివేసి కాగాక ఆవాలు, కరివేపాకు, వంకాయముక్కలు వేసి వేయించాలి. వంకాయ వేగిన తరువాత నూరిన మసాలా ముద్దవేసి, కమ్మని వాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి. బాణలితో పొయ్యిమీద నుంచి దించాలి. అన్నము ఉడికిన పాత్రను పొయ్యిమీద పెట్టి, వంకాయ మసాలాను అన్నములో వేసి కొద్దిగా నెయ్యివేసి కలియబెట్టాలి. వేడిగా వుండేవరకూ ఉంచి పాత్రను దించి వేడిగా వడ్డించాలి. అంతేగాక నీటికి బదులుగా కొబ్బరిపాలతో అన్నము ఉడికించవచ్చు. వంకాయలు వేయించేటప్పుడు ఉల్లిపాయలు, వెల్లుల్లిపాయ ముక్కలు వేయవచ్చు.

ఆంధ్రాకోడిపలావు

కావలసిన పదార్థాలు :

బాస్మతి రైస్	:	1కిలో గ్రా॥
చికెన్	:	1500 గ్రా॥
జీడిపప్పు	:	100 గ్రా॥
డాల్డా	:	500 గ్రా॥
నెయ్యి	:	100 గ్రా॥
గరంమసాలా	:	10 గ్రా॥
అల్లంవెల్లుల్లిపేస్ట్	:	100 గ్రా॥
పసుపు	:	పావు టీ స్పూన్
మిర్చిపొడి	:	50 గ్రా॥
సాజీర	:	10 గ్రా॥
పెరుగు	:	250 గ్రా॥
పుదీనా	:	5 కట్టలు
ఉల్లిపాయలు	:	100గ్రా
నిమ్మరసం	:	4 టేబుల్ స్పూన్లు
ఉప్పు	:	తగినంత
యాలకులు, లవంగాలు, దాల్చిన	:	5
స్పార్ మసాలా (అనస్పూ)	:	2

తయారుచేయు విధానం :

చికెన్‌ని మీడియం సైజు ముక్కలుగా కట్‌చేయాలి. వాటికి అల్లం, వెల్లుల్లిపేస్ట్, పసుపు, మిర్చిపొడి, పెరుగు, గరంమసాలా (కొంచెం) వేయించిన ఉల్లిపాయముక్కలు, నిమ్మరసం, కరిగించిన డాల్డా కలిపి మిశ్రమాన్ని అరగంటసేపు నానబెట్టాలి. బాస్మతి రైస్‌ని కడిగి పావుగంట నానబెట్టాలి. ఒక గిన్నెలో 2 లీటర్ల నీటిని పోసి మరగబెట్టి అందులో సాజీరా, పుదీనా, అనస్పూ, యాలకులు, లవంగాలు, దాల్చిని, ఉప్పు వేయాలి. బియ్యం సగం ఉడికిన తర్వాత మసాలాతో సహా వడగట్టిచ చికెన్‌పై వేయాలి. దానిలో నెయ్యి, గరంమసాలా, వేయించిన ఉల్లిపాయ ముక్కలు, పుదీనా చల్లాలి. గిన్నెపైన మూతపెట్టి, ఆవిరిపోకుండా మూత చుట్టూరా మైదాపిండి ముద్దతో మూసేయాలి. స్టౌ మీద పెనం ఉంచి, దానిపై చికెన్ పలావుగిన్నె పెట్టి మంట పెద్దదిగా చేసి పదిహేను నిమిషాలు ఉడకనివ్వాలి.

ఘీ రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బాసుమతి బియ్యము	:	250 గ్రాములు
పచ్చిమిరపకాయలు	:	6
జీడిపప్పు	:	25గ్రాములు
క్యారెట్‌ఉల్లిపాయలు	:	1
బంగాళాదుంపలు	:	1
బెంగుళూరు మిర్చి	:	2
పెద్దచిక్కుడుకాయలు	:	8
కాలీఫ్లవర్	:	1 కప్పు చిన్నముక్కలు
పచ్చిబఠాణీ గింజలు	:	1/4 కప్పు
నెయ్యి	:	3 స్పూన్లు
ఉప్పు	:	తగినంత
బిరింజిఆకు	:	1
లవంగాలు	:	3
యాలకులు	:	2
తరిగిన కొబ్బరి	:	2 స్పూన్లు

కుర్మా చేయు పద్ధతి.

కరట్,బంగాళాదుంపలు, కాలీఫ్లవరు, చిక్కుడు కాయలు పెద్దముక్కలుగా తరగాలి. తురిమిన కొబ్బరి, అల్లము, ఉల్లిపాయలు, కొత్తిమీర, వెల్లుల్లి, వేగిన పచ్చిమిరపకాయలు అన్నీ కలిపి మెత్తగా నూరాలి. ఉల్లిపాయలు కొంచెము సేపు నూనెలో వేసి వేగాక రుబ్బిన మసాలా ముద్ద వేసి కమ్మటి వాసన వచ్చే వరకూ వేపి కొంచెం నీరు, తగినంతగా ఉప్పువేసి వేగనివ్వాలి.

తయారుచేయు విధానము:

బాసుమతి బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి. బాణలిలో కొంచెము నెయ్యివేసి దానిలో బియ్యం వేసి తడి ఆరేటంతవరకూ వేయించాలి. కూరగాయలను రెండు అంగుళముల పొడవుగల ముక్కలుగా తరగాలి. స్త్ర కొబ్బరి తురుము కొంచెము నీరు చల్లి మెత్తగా నూరి, వడకట్టి కొబ్బరిపాలు తీయాలి. మరల నీరుపోసి రెండవసారి కూడా కొబ్బరిపాలు తీయవలెను.అంతా కలిపి కొబ్బరిపాలు వచ్చేవరకూ నీరు కలపాలి. ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో కొంచెము నూనెవేసి గరంమసాలా, పచ్చిమిరపకాయలు వేసి వేయించాలి. దాంట్లో ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి కలపాలి. ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేగిన తరువాత కూరగాయ ముక్కలు వేసి పెద్దసెగలో వేయించాలి. అవి ఉడికిన తరువాత కొబ్బరిపాలు పోసి మరగడం మొదలుపెట్టగానే బియ్యము, తగినంత ఉప్పువేసి కలియబెట్టాలి. సెగతగ్గించి మూతపెట్టి బరువుపెట్టి పావుగంటసేపు ఉడికించాలి. అన్నము ఉడికిన తరువాత దానిమీద తరిగిన కొత్తిమీర, వేయించిన జీడిపప్పు అలంకరించి కుర్మావేసి వడ్డించాలి.

థాయ్ చికెన్ విత్ రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బాస్మతి రైస్	:	150 గ్రాములు
బోన్‌లోన్ చికెన్	:	150 గ్రాములు
రెడ్ ఛిల్లీసాస్	:	1 1/2 టీ స్పూను
సోయాబీన్ సాస్	:	1 1/2 టీ స్పూను
పీనట్ సాస్	:	2 టేబుల్ స్పూన్లు
రిఫైన్డ్ ఆయిల్	:	2 టేబుల్ స్పూన్లు

అజినోమోటో	:	పావు టీ స్పూను
పెప్రికా పౌడర్	:	పావు టీస్పూను
మిరియాలపొడి	:	పావు టీ స్పూను
ఉప్పు	:	తగినంత
గరం మసాలా	:	అర టీ స్పూను
మిర్చిపొడి	:	అర టీస్పూను
మైదా	:	అర టీ స్పూను
గుడ్డు	:	1
క్యాప్సికం	:	1
వెల్లుల్లిఖీమా	:	8
స్ప్రింగ్ ఆనియన్	:	1రెమ్మ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా, సరిపడి సన్నిపల్లీలు వేయించి పొట్టు తీసేయాలి. చిటికెడు ఉప్పు, కొంచెం చక్కెర, కొన్నిపాలుపోసి మిక్సీలో వేసి పీనట్‌సాస్ తయారుచేసుకోవాలి. చికెన్ ముక్కలకి కొద్దిగా రెడ్ చిల్లీసాస్, పావు టీ స్పూన్ సోయాబీన్ సాస్,చిటికెడు అజినోమోటో, మిరియాలపొడి, గరం మసాలా 1 టీ స్పూను రిఫైన్డ్ ఆయిల్ కలిపి మిశ్రమం చేయాలి. బాస్మతి రైస్‌ని వండి వార్చి ఉంచుకోవాలి. ఒక కడాయిలో నూనె వేడిచేసి వెల్లుల్లి ఖీమాని వేయించాలి. దానిలో వార్చిన అన్నం, అజినోమోటో, ఉప్పు, మిరియాలపొడి వేసి ఫ్రైడ్ రైస్ తయారుచేయాలి. దీనిని ఒక ప్లేట్‌లో అమర్చుకోవాలి. మరో కడాయిలో నూనెవేడి చేసి క్యాప్సికం ముక్కలు,చికెన్ మిశ్రమం, క్యాప్సికం ముక్కలు,పీనల్‌సాస్ మసాలాలు అన్నీ దోరగా వేయించాలి. చికెన్ ముక్కలు గట్టిపడగానే ఫ్రైడ్ రైస్ మీద వేసి అతిథులకి అందించండి.

మెంతికూర పలావు

కావలసిన పదార్థములు:

బాసుమతి బియ్యం	:	500 గ్రాములు
వెల్లుల్లి	:	10
ఉల్లిపాయలు	:	6

చారుపొడి	:	2 స్పూన్లు
పచ్చిమిర్చి	:	8
మెంతిఆకు	:	5 కట్టలు
ఉడకబెట్టిన బఠానీలు	:	1 కప్పు
నిమ్మకాయలు	:	2
ఉప్పు	:	రుచికిసరిపడ
దాసినచెక్క	:	1 అంగుళంముక్క
లవంగాలు	:	8
మరాటిమొగ్గ	:	6
నెయ్యిగానీ, నూనెగాని	:	100 గ్రాములు

చారుపొడికి:

కందిపప్పు	:	1/2 కప్పు
కరివేపాకు	:	1/2 కప్పు
ఎండుమిరపకాయలు	:	కప్పు
ధనియాలు	:	1 టీ స్పూను
మిరియాలు	:	1 టీ స్పూను
ఆవాలు	:	1 టీ స్పూను
మెంతులు	:	1 టీ స్పూను
జీలకర్ర	:	1 స్పూను

– అన్నింటిని విడివిడిగా కొద్దిగా నూనె వేసి వేయించి చల్లారాక కలిపి పొడికొట్టాలి.

తయారుచేయు విధానం:

బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషములు నానపెట్టాలి. ఉల్లిపాయలు 1/2 అంగుళము ముక్కలుగా తరగాలి. వెల్లుల్లి పై పొరను వలిచి పెట్టుకోవాలి. మెంతిఆకు కాడలు తుంచి (ఆకులు తరిగిన చేదు వస్తుంది) శుభ్రంగా కడగాలి. ప్రెషర్‌పాన్‌లోగాని, వెడల్పుగల బాణలిలో గానీ మసాలా పదార్థములు, వెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి. దాంట్లో ఉల్లిపాయలు వేసి రంగుమారేవరకూ వేయించాలి. దాంట్లో మెంతిఆకు వేసి ఆది ఇంకే వరకూ వేయించాలి. కొంచెముసేపు కలియబెట్టి దాంట్లో ముప్పావు లీటరు నీరు పోసి మరిగిన తరువాత బియ్యం, ఉప్పు, చారుపొడి వేసి మూతపెట్టి సెగతగ్గించి పదినిమిషములపాటు ఉడకబెట్టాలి. బియ్యం ఉడికిన

తరువాత పొయ్యిమీద నుంచి దించి, నిమ్మకాయరసం వేసి కలయపెట్టాలి. వేడిగా పెరుగు పచ్చడితో వడ్డించటమే.

మిలీనియం చికెన్ రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బాయిల్డ్ చికెన్	:	ఒకటి
బాస్మతీరైస్	:	750 గ్రాములు
పుదీనా	:	1 కట్ట
పలావు ఆకులు	:	రెండు
గరం మసాలా	:	5 గ్రాములు
పెరుగు	:	3 కప్పులు
కారం	:	2 టీ స్పూన్లు
పచ్చిమిర్చి	:	15 గ్రాములు
అల్లం,వెల్లుల్లి	:	2 టీ సూన్లు
నెయ్యి	:	75 గ్రాములు
ఉప్పు	:	తగినంత
గోధుమపిండి	:	500 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

పెద్ద గిన్నెలో శుభ్రం చేసి బాయిల్డ్ చికెన్ ముక్కల్ని వేసి వాటికి పెరుగు,ఉప్పు, అల్లం,వెల్లుల్లి ముద్ద, గరం మసాలా,కారం, వేయించిన ఉల్లిపాయ ముక్కలు, ఉప్పు పట్టించి అరగంటసేపు నానపెట్టండి.ఓ గిన్నెలో నీళ్లను మరిగిస్తూ ఎసరుపెట్టండి. ఇందులో పుదీనా, కొంచెం అల్లం,వెల్లుల్లి, ఉప్పు, పలావు ఆకులు వేయండి. ఇందులోనే కడిగిన బాస్మతి రైస్‌నూ వేసి సగం వరకూ ఉడికించి నీళ్ళను వార్చండి. సగం ఉడికిన రైస్‌ను చికెన్ నానబెట్టిన పాత్రలో వేసి నెయ్యి పోసి పొయ్యిమీద చాలా సన్నని మంటపై ఉడికించండి. ఈ పాత్రమీద మూత ఉంచి, దాని చుట్టూ గోధుమపిండితో అతికించి దమ్ పెట్టండి. ఇందువల్ల బయటకుపోదు. ఇప్పుడు మూత మీద నిప్పులు వేయండి. సుమారు అరగంట తరువాత దించండి. వేడి వేడి మిలీనియం చికెన్ రైస్ రెడీ!

క్యాబేజి రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	2 కప్పులు
క్యాబేజి	:	1/4 కిలో
ఉల్లిపాయలు	:	2
నూనె	:	50 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ

నూరుకోవలసినవి:

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	:	1/2 కప్పు
చట్నీశనగపప్పు	:	5 స్పూన్లు
పచ్చిమిరపకాయలు	:	5
అల్లము	:	1 అంగుళము ముక్క
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు

పోపు పెట్టటానికి:

ఆవాలు	:	1 టీస్పూను
మినప్పప్పు	:	2 టీస్పూను
శనగపప్పు	:	1 టేబుల్ స్పూను
జీలకర్ర	:	1 టీస్పూను
ఎండుమిర్చి	:	5
జీడిపప్పు	:	25 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అరగంటసేపు నీటిలో నానపెట్టి, కొంచెము బిరుసుగా వుండేలాగున అన్నము వండి వార్చాలి. అన్నములో రెండు స్పూన్‌లు నెయ్యివేసి వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లార్చి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లుగా కలపాలి. మసాలా నూరునప్పుడు కొద్దిగా నీరు పోసి నూరాలి. వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక పోపు సామానులు వేసి ఒక్కొక్కటి వేగిన తరువాత మరొకటి వేయాలి. అన్నీ వేగిన తరువాత దాంట్లో సన్నని తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేగేదాకా వేయించాలి. సన్నగా తరిగిన క్యాబేజి వేసి మెత్తగా ఉడికేవరకూ ఉడికించాలి. దాంట్లో

నూరిన మసాలా వేసి కమ్మని సువాసన వచ్చేదాకా కలుపుతూ వేయించాలి. దాంట్లోనే అన్నము, ఉప్పువేసి పెద్ద సెగలో రెండు నిమిషములు కలియబెడుతూ వేయించాలి. స్టవ్‌మీద నుంచి దించి పైన కొత్తిమీర, కర్వేపాకు చల్లి అలంకరించి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

క్యారట్ రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	2 కప్పులు
క్యారట్	:	6
ఉల్లిపాయలు	:	4
వేరుశనగపప్పు	:	4 స్పూన్లు (వేపి పొడి చేసుకోవాలి)
నూనె	:	50 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
దాసినచెక్క	:	చిన్న ముక్క
లవంగాలు	:	6

మసాలాపొడికి కావలసినవి

ధనియాలు	:	3 టీ స్పూన్లు
జీలకర్ర	:	2 స్పూన్లు
ఎండుమిర్చి	:	8
తురిమిన కొబ్బరి	:	4 స్పూన్లు

(వీటినన్నింటిని కొద్దిగా నూనె వేసి ఆఖరుగా తురిమిన కొబ్బరి వేసి వేయించి చల్లార్చి మిక్సీలో పొడి చేయాలి)

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అరగంటసేపు నీటిలో నానపెట్టి, బిరుసుగా వుండేటట్లుగా అన్నము వండాలి. అన్నము వార్చిన తరువాత పళ్ళెములో పోసి చల్లార్చి మెతుకులు కలవకుండా కదపాలి. ఉల్లిపాయ సన్నగా తరగాలి. క్యారట్ వేడినీళ్ళలో రెండు నిమిషములుంచిన తరువాత సన్నగా తరగాలి. వెడల్పుగల బాణలిలో నూనె పోసికాగిన తరువాత దాసినచెక్క, లవంగాలు, ఉల్లిపాయ ముక్కలు

వేసి వేయించాలి. దాంట్లో తురిమిన క్యారట్ వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి. అవసరమయిన కాసిన నీళ్ళు చల్లాలి. దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు, మసాలాపొడి వేసి పెద్దసెగలో కొంచెము సేపు వేయించాలి. స్టవ్‌మీద నుంచి వేగాక దింపే ముందు వేరుశనగపొడి చల్లి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

సూచన:- బాసుమతి బియ్యము ఎక్కువసేపు నీటిలో నానపెట్టరాదు. నానపెట్టిన బియ్యములో సువాసన తగ్గే అవకాశముంది.

చికెన్ లెగ్ బిర్యాని

కావలసిన పదార్థములు:

బాస్మతి రైస్	:	1 కి.గ్రా
బిర్యాని ఆకు	:	5గ్రాములు
చికెన్‌లెగ్ పీసులు	:	4
ఖాజూ	:	50 గ్రాములు
నువ్వులు	:	50 గ్రాములు
అల్లం,వెల్లుల్లి పేస్ట్	:	50 గ్రాములు
ఉల్లిపాయ	:	1
పచ్చిమిర్చి	:	5
ఉప్పు	:	సరిపడినంత
యాలకులు	:	5 గ్రాములు
ధనియాలు	:	10 గ్రాములు
లవంగాలు	:	6
దాల్చినచెక్క	:	5 గ్రాములు
చింతపండు	:	కొద్దిగా
నల్ల మిరియాలు	:	5 గ్రాములు
నిమ్మకాయ	:	1
మిర్చిపొడి	:	30 గ్రాములు
సోంపు	:	10 గ్రాములు
రిఫైన్డ్ ఆయిల్	:	కొద్దిగా
నెయ్యి	:	కొద్దిగా
పుదీన	:	1 కట్ట
కొత్తిమీర	:	1కట్ట

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బాస్మతి రైస్‌ని కడిగి పావుగంట నానబెట్టాలి. ఉల్లిపాయ ముక్కలు, ఉప్పు,పచ్చిమిర్చి, ధనియాలు, యాలకులు,లవంగాలు,చింతపండు, దాల్చినచెక్క, సోంపు, మిరియాలు, నిమ్మకాయ రసం అన్నింటినీ రుబ్బి బిర్యానీ పేస్ట్ తయారు చేసుకోవాలి. చికెన్‌లెగ్ పీసులను కొద్దిగా బిర్యాని పేస్ట్, మిర్చిపొడి వేసి కలిపి నానపెట్టాలి. గిన్నెలో ఆయిల్,నెయ్యి, వేడిచేసి దానిలో మిగిలిన బిర్యానీ పేస్ట్, బిర్యానీఆకు, అల్లం వెల్లుల్లిపేస్ట్, ఖాజూ, పుదీనా, కొత్తిమీర,నువ్వులు,ఉప్పు వేసి వేయించాలి. బియ్యం ఉడకడానికి సరిపడినన్ని నీళ్ళకంటే తక్కువ అందులో వేయాలి. ఎసరు మరిగిన తరువాత నానపెట్టిన రైస్ వేసి అన్నం పలుకుమీద ఉండగానే దించేయాలి. మరో గిన్నెలో కొద్దిగా నెయ్యి వేడిచేసి లెగ్ పీసులను వేయించాలి. ఐదు నిమిషాల తరువాత వాటిపై అన్నం వేసి గిన్నె అంచులు మూసి పదినిమిషాలు సన్నని సెగపై ఉడికించాలి.

పెరుగు అన్నము

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	2 కప్పులు
పాలు	:	అర లీటరు
పెరుగు	:	2 కప్పులు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
పచ్చిమిర్చి	:	15
మీగడ	:	2 స్పూన్లు
నూనె	:	50 గ్రాములు
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	:	2 స్పూన్లు

పోపుకి కావలసినవి:

ఆవాలు	:	1 టీస్పూను
మినపప్పు	:	2 టీస్పూను
పచ్చిసెనగపప్పు	:	2 టీస్పూను

తయారుచేయు విధానము:

బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి మెత్తగా అన్నము వండాలి. అన్నము వార్చిన తరువాత చల్లారపెట్టాలి. చిక్కటిపాలు అన్నములో పోసి అన్నములో కలపాలి. బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తరువాత పోపు సామానులు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి. దాంట్లో సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు వేసి కొంచెము సేపు వేయించి, అన్నములో కలపాలి. దాంట్లో ఉప్పు, మీగడ వేసి కలపాలి. వడ్డించటానికి ఒక గంటముందు పెరుగుపోసి కలపాలి. సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర పైన చల్లాలి. వడ్డించటానికి పెరుగు అన్నము రెడీ. అన్నములో సన్నగా తురిమిన కేరట్, కీరదోసకాయ, అల్లము, పచ్చిమామిడి కాయ, తియ్యటి ద్రాక్షపండ్లు కూడా కలిపితే ఇంకా రుచిగా ఉంటుంది.

కరివేపాకు అన్నము

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	2 కప్పులు
చిన్న ఉల్లిపాయలు	:	1/2 కప్పు
వెల్లుల్లిపాయలు	:	12
టమాటాలు	:	4
ఉప్పు,	:	తగినంత
నూనె	:	50 గ్రాములు
జీడిపప్పులు	:	20
దాసినచెక్క	:	1 అంగుళం ముక్క
లవంగాలు	:	4

నూరుకోవలసినవి:

వెల్లుల్లిపాయలు	:	8
లేత కరివేపాకు	:	1/2 కప్పు
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	:	5 టేబుల్ స్పూన్లు
ఎండుమిరపకాయలు	:	15
చింతపండు	:	తగినంత
ఇంగువ	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి అన్నము వండాలి. వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నము పోసి స్పూన్ నెయ్యి కలిపి, చల్లార్చి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లుగా కలపాలి. చిన్న ఉల్లిపాయలు, టమాటాలు, వెల్లుల్లిపాయలు సన్నగా తరగాలి. వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక దాసిన చెక్క, లవంగాలు వేయించుకుని తరువాత వెల్లుల్లి, ఉల్లిపాయలు వేసి తరువాత టమాటా ముక్కలు వేసి వేయించాలి దాంట్లో నూరినమసాలా వేసి, కమ్మనివాసన వచ్చేవరకూ పెద్ద సెగ మీద ఉంచి కలుపుతూ వేపాలి. దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు వేసి కలపాలి. స్టవ్‌మీద నుంచి దించిన తరువాత, వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు పైన అలంకరించి వడ్డించాలి. వెల్లుల్లి చింతపండు లేకుండా కరివేపాకు, మిరపకాయలు, పచ్చికొబ్బరి వేయించి తరువాత నూరాలి.

హైదరాబాదీ స్పెషల్ బిర్యానీ

కావలసిన పదార్థాలు :

చికెన్	:	1 కి.గ్రా
బాస్మతి బియ్యం	:	1.25 కి.గ్రా
వెన్న/డాల్డా	:	250 గ్రా
యాలకులు	:	5 గ్రా॥
లవంగాలు	:	5 గ్రా॥
సాజీరా	:	5 గ్రా
దాల్చినచెక్క	:	5 గ్రా॥
కవాబ్ చీని	:	5 గ్రా॥
ఖాజూపేస్ట్	:	50 గ్రా॥
మిర్చిపొడి	:	2 టేబుల్ స్పూన్లు
పసుపు	:	అరటీ స్పూన్
పెరుగు	:	200 గ్రా॥
ఉప్పు	:	తగినంత
పచ్చిమిర్చి	:	30 గ్రా।
కొత్తిమీర	:	1 కట్ట
పుదీనా	:	1 కట్ట

ఉల్లిపాయలు	:	300 గ్రా
నిమ్మకాయరసం	:	2 టేబుల్ స్పూన్లు
అల్లం,వెల్లుల్లిపేస్ట్	:	100 గ్రా
జాఫ్రాన్ కలర్	:	పావు టీ స్పూన్
పాలు	:	పావు లీటర్

తయారుచేయు విధానం :

గరం మసాలాలు అన్నింటినీ తీసుకుని అందులో సగం పొడిచేసి పెట్టుకోవాలి. ఉల్లిపాయ, ముక్కలను నూనెలో దోరగా వేయించి, ఆపై చల్లార్చాలి. తర్వాత వాటిని చేతితో నలిపి పొడిలా తయారుచేసుకోవాలి. ఒక గిన్నెలో చికెన్ ముక్కలు, అల్లం వెల్లుల్లిపేస్ట్, గరం మసాలాపొడి, ఉల్లిపాయలపొడి, నిమ్మకాయరసం, పెరుగు సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిర్చి, పసుపు, మిర్చిపొడి, ఉప్పు, ఖాజూపేస్ట్ వేసి–ఆ మిశ్రమాన్ని పావుగంట సేపు నాననివ్వాలి. వేరొక గిన్నెలో ఎసరు మరిగించి, అందులో కొత్తిమీర, పుదీనా, గరం మసాలా (పొడి చేయగా మిగిలినది) కొద్దిగా పచ్చిమిర్చి కలపాలి. ఎసరు మరిగిన తర్వాత బియ్యం వేసి సగం ఉడకనివ్వాలి. ఆ పైన బియ్యాన్ని వడగట్టి చికెన్ మిశ్రమం వున్న గిన్నెలోకి మార్చాలి. బియ్యంపైన జాఫ్రాన్ కలర్ కలిపిన పాలు, వెన్న, వేసి మూతపెట్టాలి. మూతపై బరువు పెట్టి అంచులను మైదాపిండి ముద్దతో మూసేయాలి. ఈ గిన్నెను పావుగంటసేపు ఒక మాదిరి మంటపై ఉడికించాలి.

పొదీనా రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	250 గ్రాములు
పొదీనా	:	1 కట్ట
ఉల్లిపాయలు	:	2
పచ్చిమిరపకాయలు	:	7
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	:	2 టీ స్పూన్లు
చింతపండు	:	తగినంత
ఉప్పు	:	తగినంత
నూనె	:	50 గ్రాములు

పోపుకి కావలసినవి:

ఆవాలు	:	1/2 టీ స్పూను
మినప్పప్పు	:	1 టీస్పూను
శనగపప్పు	:	1 టీస్పూను
జీడిపప్పు ముక్కలు	:	1 టీస్పూను
కరివేపాకు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము అన్నమువండాలి.వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నమును చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కదపాలి. బాణాలిలో నూనెపోసి బాగా కాగిన తరువాత పచ్చిమిరపకాయలు, పొదీనా ఆకు వేసి వాడేంతవరకూ వేయించాలి. తురిమిన ఎండుకొబ్బరి, చింతపండు, ఉప్పు, పొదీనా ఆకులు, పచ్చిమిరప కాయలు మెత్తగా నూరాలి. వెడల్పు కలిగిన బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక పోపుపెట్టి, పోపు వేగాక సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేయించాలి. స్త్ర దాంట్లో నూరిన మసాలా పదార్థములు వేసి కొద్దినిమిషాలు పచ్చివాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి. కమ్మటివాసన వచ్చాక సెగ తగ్గించి, అన్నముదించి అందులో వేసి బాగా కలపాలి. అన్నము వేడిగా అయ్యాక స్టవ్‌మీద నుంచి దించాలి.

వెజిటబుల్ మసాలా బాత్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	250 గ్రాములు
కందిపప్పు	:	1/4 కప్పు
చింతపండు	:	కొద్దిగా
నూనె	:	75 గ్రాములు
నెయ్యి	:	2 స్పూను
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడా
కరివేపాకు	:	కొద్దిగా

కావలసిన కూరగాయలు:

వంకాయలు	:	6
అరటికాయ(చిన్నది)	:	1

క్యారట్	:	2
గోరుచిక్కుడుకాయలు	:	12
మునగకాయలు	:	2
మామిడికాయ	:	సగము
బంగాళాదుంప(పెద్దది)	:	1
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	:	2
మునగ ఆకు	:	3 టీ స్పూన్లు
పచ్చికొబ్బరి తురుము	:	2 టీ స్పూన్లు

నూరుకోవలసినవి:

పచ్చికొబ్బరి తురుము	:	3 టీ స్పూన్లు
పచ్చిమిరపకాయలు	:	3
వెల్లుల్లి	:	4 పాయలు
ఎండుమిరపకాయలు	:	5
జీలకర్ర	:	1 టీస్పూను
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	:	5

తయారుచేయు విధానం:

ఉల్లిపాయలు పై పొర తీయాలి. కూరగాయలను శుభ్రంగా కడిగి పెద్ద ముక్కలుగా తరగాలి. పచ్చిమిరపకాయలను నిలువుగా తరగాలి. మసాలా పదార్థాలు నూరి వేరుగా ఉంచాలి. చింతపండు నీటిలో నానపెట్టి గుజ్జుతీసి పిప్పి పారేయాలి. స్త్ర ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో కందిపప్పు, మెత్తగా ఉడికించాలి.బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తరువాత పచ్చిమిరపకాయలు, వంకాయలు, అరటికాయ, బంగాళాదుంపలు, మునగకాయలు, గోరుచిక్కుడుకాయలు, కేరట్ ముక్కలు వేసి పచ్చివాసనపోయి మెత్తగా అయ్యేవరకూ ఉడికించాలి. దాంట్లోనే ఉల్లిపాయలు,మునగ ఆకులను కలిసి వేగేదాకా వేయించాలి. అందులో మసాలా ముద్దవేసి కలిపి మంచివాసన వచ్చేవరకూ వేయించిన తరువాత స్టవ్ మీద నుండి దించాలి. పప్పు ఉడికిన తరువాత మూతతీసి అందులో ఈ కూరగాయల మిశ్రమము వేసి తురిమిన పచ్చికొబ్బరి, మామిడికాయముక్కలు, చింతపండు గుజ్జు, మూడుకప్పుల నీరు పోసి కలపాలి. నీరు బాగా కాగిన తరువాత అందులో బియ్యముపోసి, తగినంత ఉప్పువేసి కలియబెట్టి, మూతపెట్టి, పదినిమిషములసేపు ఉడకనివ్వాలి.మూకుడు పొయ్యిమీద పెట్టి

నూనెపోసి కాగిన తరువాత పోపు పెట్టి ఉంచాలి. అన్నము ఉడికిన తరువాత మూతతీసి అందులో పోపుపెట్టిన పదార్థములు వేసి కలపాలి. వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు పైన అలంకరించి వేడిగా వడ్డించాలి.

నోట్: బాసుమతి బియ్యమును ఎక్కువసేపు నీటిలో నానబెట్టిన, కడిగిన సువాసన పోతుంది.

స్త్ర పలావ్, ఫ్రైడ్‌రైస్ చేసేటప్పుడు బరువుగల ఇత్తడి పాత్రలోగాని, ప్రెషర్‌పాన్‌గానీ వాడాలి. స్టీల్‌పాత్రలు వాడిన అడుగంటిపోయే అవకాశముంది.

రంగీలా బిర్యాని

కావలసిన పదార్థములు:

బాసుమతి బియ్యం	:	800 గ్రాములు
చికెన్	:	500 గ్రాములు
ఉల్లిపాయలు	:	100 గ్రాములు
పచ్చిమిర్చి	:	6
పుదీనా	:	ఒక కట్ట
కొత్తిమీర	:	ఒక కట్ట
అల్లంవెలుల్లిమిశ్రమం	:	40 గ్రాములు
గరం మసాలా	:	15 గ్రాములు
కారం	:	1 టీస్పూను
పసుపు	:	కావలసినంత
పాలు	:	అరగ్లాసు
పెరుగు	:	3 కప్పులు
నెయ్యి	:	150 గ్రాములు
నిమ్మరసం	:	2 టీ స్పూన్లు
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం:

చికెన్ ముక్కలను కొంచెం పెద్దవిగా కోసుకుని శుభ్రంగా కడిగి పక్కన పెట్టుకోవాలి. బాసుమతి బియ్యాన్ని కడిగి 30 నిమిషాల సేపు నానబెట్టాలి. ఒక గిన్నెను తీసుకుని పొయ్యిపై ఉంచి నెయ్యి వేసి వేడెక్కాక అందులో తరిగిన ఉల్లిపాయ,పచ్చిమిర్చి ముక్కలను వేసి దోరగా వేయించాలి. అందులో గరంమసాలా,

అల్లం,వెల్లుల్లి మిశ్రమం కారం, ఉప్పుతో పాటు చికెన్ ముక్కలను వేసి కలిపి సన్నని మంటపై ఉడికించాలి. చికెన్ మూడొంతులు ఉడికిన పిమ్మట గిన్నెను పొయ్యి పై నుంచి కిందకి దించి ప్రక్కన పెట్టుకోవాలి మరొక గిన్నెను తీసుకుని ఎసరుపెట్టి నీళ్ళు మరుగుతుండగా అందులో బియ్యాన్ని వేసి పుదీనా, కొత్తిమీరను వేసి మూతపెట్టి ఉడికించాలి. బియ్యం మూడొంతులు ఉడికిన తరువాత ఎసరు ఎక్కువగా ఉంటే నీటిని వార్చేయండి. ఈ అన్నంలో నెయ్యిని కలిపి పక్కన పెట్టండి. అడుగు దళసరిగా ఉండే గిన్నెను తీసుకుని ముందుగా కొద్దిగా నెయ్యిని పూసి అన్నాన్ని కొంచెం వేసి ఆపైన చికెన్ కూరను వేసి మళ్లీ దానిపై మిగిలిన అన్నాన్ని వేసి పైన మిగిలిన నెయ్యిని వెయ్యాలి. మూతపెట్టి సన్నని మంటపై అన్నాన్ని ఉడికించి కిందికి దించి జాగ్రత్తగా కలిపి అనంతరం నిమ్మరసం కలిపి వేడిగా ఆరగించండి.

ఆవాలు పొడి అన్నము

కావలసిన పదార్థములు:

బాసుమతి బియ్యం	:	250 గ్రాములు
వేరుశనగపప్పు	:	2 టే స్పూను
జీడిపప్పు ముక్కలు	:	2 టే స్పూన్లు
నెయ్యి	:	2 టే స్పూన్స్
ఉప్పు	:	తగినంత

పోపు వేయటానికి

ఆవాలు	:	1/2 టీస్పూను
మినప్పప్పు	:	1 టీస్పూను
శనగపప్పు	:	1 టీస్పూను
ఎండుమిరపకాయలు	:	1 టీస్పూను
కరివేపాకు	:	2

నూరుకోవలసినవి:

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	:	1/4 కప్పు
బెల్లము	:	కొంచెం
చట్నీ శనగపప్పు	:	1 టేబుల్ స్పూను
ఆవాలు	:	1/4 టీ స్పూను
ఇంగువ	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానము:

బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి అన్నము వండాలి అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి. వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి బాగా కాగిన తరువాత పోపుసామానులు వేసి, వేగేదాకా వేయించాలి. దాంట్లో నూరిన మసాలా వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి. అందులో అన్నము, ఉప్పువేసి బాగా కలిపి స్టవ్ మీద నుండి దింపాలి. మూకుడులో నెయ్యివేసి కాగాక జీడిపప్పు, వేరుశనగపప్పులు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి. అన్నముపై పప్పులను అలంకరించి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.

కాశ్మీరీ పులావ్

కావలసిన పదార్థాలు :

బాస్మతి బియ్యం	:	200 గ్రాములు
మటర్	:	20 గ్రా
బీన్స్	:	10 గ్రా
కారెట్	:	10 గ్రా
జీడిపప్పు	:	10 గ్రా
పైనాపిల్	:	20 గ్రా
లేదా యాపిల్	:	1
సాఫ్రాన్	:	0.5 గ్రా
రిఫైండ్ ఆయిల్	:	2 స్పూన్‌లు
యాలకులు	:	4
కెవర	:	కొన్ని చుక్కలు
ఉప్పు	:	రుచికి తగినంత
పంచదార	:	రుచికి తగినంత

_తయారుచేయు విధానం :_

బియ్యాన్ని ఉడికించి రిఫైండ్ ఆయిల్‌లో వేయించాలి. తరువాత దీనికి యాలకులు, సాఫ్రాన్ కలపాలి. తరువాత అన్ని కూరగాయలను, పళ్ళను వేయాలి. తరువాత పంచదార, ఉప్పు, రుచికి కావలసినంత వేసుకోవాలి. ఫ్లేవర్ కోసం కొద్దిగా కెవరా వేసుకోవాలి. కాశ్మీరి పులావ్ సిద్ధం.

బఠాణీ బాత్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	250 గ్రాములు
పచ్చిబఠాణీ గింజలు	:	150 గ్రాములు
ఉల్లిపాయలు	:	3
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
పసుపుపొడి	:	1/4 టీస్పూన్
నిమ్మకాయ	:	1
సన్నగా తరిగికొత్తిమీర	:	1 టీ స్పూన్
నూనె	:	100 గ్రాములు

పోపుకి కావలసినవి:

ఆవాలు	:	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	:	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	:	1 టీస్పూన్
జీడిపప్పు ముక్కలు	:	1 టేబుల్‌స్పూన్
కరివేపాకు	:	కొద్దిగా

నూరుకోవలసినవి:

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	:	1/4 కప్పు
పచ్చిమిర్చి	:	8
అల్లము	:	1 అంగుళంముక్క
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	:	6
వెల్లుల్లిపాయలు	:	4
లవంగాలు	:	4
దాసినచెక్క	:	2

వెల్లుల్లి,ఉల్లిపాయలు, యాలకులు, దాసినచెక్క, లవంగాలు కొంచెం నెయ్యిలో వేయించి మిగిలిన పదార్థములు చేర్చి నూరాలి.

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండాలి. అన్నము వెడల్పుగల బేసిన్‌లో పోసి చల్లారపెట్టిమెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి. వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తరువాత పోపుసామానుల వేసి,వేగేదాకా వేయించాలి. దాంట్లో నూరిన మసాలా వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.అందులో అన్నము, ఉప్పువేసి బాగా కలిసి స్టవ్ మీద నుండి దింపాలి. మూకుడులో నెయ్యివేసి కాగాక జీడిపప్పు, వేరుశనగపప్పు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి. అన్నముపై పప్పులను అలంకరించి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.

వేరుశనగపప్పు రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	250 గ్రాములు
వేయించిన వేరుశనగగింజలు:		100 గ్రాములు
నువ్వులు	:	1 టీస్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	:	3 టీ స్పూన్
తురిమిన కొబ్బరి	:	1/2 టీస్పూన్స్
పసుపుపొడి	:	తగినంత
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
నూనె	:	100 గ్రాములు

పోపు పెట్టటానికి:

ఆవాలు	:	1/2 టీస్పూన్
మినప్పప్పు	:	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	:	2 టీస్పూన్స్
కరివేపాకు	:	కొంచెం

తయారుచేయు విధానము:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా వార్చి అన్నము వండాలి. వెడల్పుగలిగి పళ్ళెములో అన్నముపోసి, చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.వేరుశనగపప్పు వేపి పై పొర వలిచి బరకగా వుండేటట్లు పొడి కొట్టాలి. మూకుడులో ఒక టీస్పూన్ నూనెపోసి కాగాక ఎండుమిరపకాయలు,

ఎండుకొబ్బరితురుము వేసి వేగేదాకా వేయించండి. అన్నములో పసుపుపొడి, సోపు, తగినంత ఉప్పు, ముందుగా పొడులు అన్నింటినీ వేసి అన్నీ కలిసే విధంగా కలిపి సర్వ్ చేయండి.

మిరియాల అన్నము

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	250 గ్రాములు
కరివేపాకు	:	1 టీస్పూన్
మిరియాలు	:	1 టీస్పూన్
వెల్లుల్లిపాయలు	:	10
నెయ్యి	:	2 టే స్పూన్స్
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి అన్నము ఉండవలెను. వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నము పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడివిడిగా వుండునట్లు కలపాలి. మూకుడులో నెయ్యివేసి కరివేపాకు వేయించాలి. వాటిని చల్లారపెట్టి మెత్తగా పొడి కొట్టాలి.మిరియాలు ఎండపెట్టి పొడిచేయాలి.మిగిలిన నెయ్యి మూకుడులో వేసి కాగిన తరువాత వెల్లుల్లిపాయ ముక్కలు వేసి వేయించాలి. అందులో మిరియాలపొడి వేసి కొంచెము సేపు వేయించాలి.ఆ మొత్తం అన్నములో కలిపి, తగు మాత్రము ఉప్పువేసి, కరివేపాకు పొడివేసి మొత్తంకలిసేవిధంగా కలపాలి.

మరో పద్ధతి

కొంచెము జీడిపప్పు బాణలిలో వేయించి పొడికట్టాలి. రెండు ఎండు మిరపకాయలు కొంచెము నూనెలో వేయించి, ఎండిన 3/4 స్పూన్ మిరియాలు చేర్చి పొడికొట్టాలి. అన్నములో తగినంత ఉప్పు వేసి, ఈ పొడులన్నీ కలిపి, అన్నీ కలిసే విధంగా కలపాలి.

గసగసాల అన్నము

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	250 గ్రాములు

గసగసాలు	:	3 టే స్పూన్స్
నువ్వులు	:	1 టీస్పూన్
మినప్పప్పు	:	1/2 టీస్పూన్
ఎండుమిర్చి	:	6
చింతపండు	:	కొద్దిగా
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	:	2 టీస్పూన్స్
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడా
నూనె	:	75 గ్రాములు
జీడిపప్పు ముక్కలు	:	1 టేస్పూన్

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండాలి. వెడల్పు గల పళ్ళెములో అన్నముపోసి చల్లారపెట్టి మెతుకుల విడిగా వుండేటట్లు కదపాలి. మూకుడులో నూనె వేయకుండా గసగసాలు శుభ్రంగా వేయించాలి. మూకుడులో అర టీస్పూన్ నూనెవేసి, అందులోఎండుమిరపకాయలు, మినప్పప్పు, నువ్వులు అన్నింటినీ బాగా వేయించాలి. దాంట్లో తురిమిన ఎండుకొబ్బరి వేసి కలిపి వెంటనే స్టవ్ మీదనుండి దించాలి. అది చల్లారిన తరువాత గసగసాలు చేర్చి పొడికొట్టాలి. అందులో చివరగా చింతపండు వేసి ఉప్పు కలిపి అన్నీ కలిసే విధంగా పొడి కొట్టాలి. మిగిలిన నూనె మూకుడులో పోసి కాగాక చల్లారిన అన్నము మీద పోసి కలిపి తరువాత కావలసిన గసగసాలపొడిని కలపాలి. వేయించిన జీడిపప్పులను అన్నముపై అలంకరించి సర్వ్ చేయండి.

బోన్‌లెస్ చికెన్ బిరియాని

కావలసిన పదార్థములు:

పలావు బియ్యం	:	1 కిలో
బ్రాయిలర్ కోడి	:	1 కిలో
బీన్స్	:	50 గ్రాములు
బంగాళదుంపలు	:	రెండు
క్యారెట్	:	రెండు
పచ్చిరొయ్యలు	:	200 గ్రాములు
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు

అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
వెల్లుల్లిపాయ	:	రెండు
దాసినచెక్క	:	అంగుళం ముక్క
లవంగాలు	:	ఎనిమిది
పుదీనా	:	2 కట్టలు
కొత్తిమీర	:	2 కట్టలు
పచ్చి బఠాణీలు	:	1 కప్పు
పొడి మసాలా	:	2 చెంచాలు
పసుపు	:	చిటికెడు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
పచ్చిమిర్చి	:	12

తయారుచేయు విధానం:

శుభ్రంగా కోడిని కడిగి నాలుగు భాగాలుగా కట్ చేసి నాలుగు గ్లాసుల నీరు పోసి కొంచెం ఉప్పుకూడా వేసి ఉడకనివ్వాలి. ఉడికిన తరువాత ఎముకలన్ని తీసి మెత్తని మాంసం తీసుకుని వేరుగా ఉంచాలి. పలావు బియ్యంను ఎసరులో పోసి కొంచెం బిరుసుగా ఉండగానే వార్చాలి. గంజిని ప్రక్కన ఉంచాలి.ఇప్పుడు బీన్స్, క్యారెట్, దుంపలు, ఉల్లిపాయలు, మిర్చి సన్నగా కట్ చేసుకోవాలి. అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద నూరుకోవాలి. తరువాత రొయ్యలు వొలిచి శుభ్ర పరచుకోవాలి. ఒకదానిలో నెయ్యి లేదా నూనె వేసి కాగిన తరువాత దాసిన చెక్క, లవంగాలు, యాలకులను పొడి చేసి వేసి వేపాలి. వేగిన వాటికి ఉల్లి, మిర్చి ముక్కలు, అల్లం ముద్ద వేసి కలిపి వేపి బఠానీ, కేరట్, బీన్స్ ముక్కలు, రొయ్యలు కూడా వేసి మగ్గనివ్వాలి. తరువాత ఉప్పు, పసుపు, మసాలాపొడి, వేసి వేపాలి. ముక్కలన్నీ మగ్గిన తరువాత కోడి మరిగించిన నీరు, గంజినీళ్ళు కలిపి ఆరుగ్లాసులుపోసి మరిగిన తరువాతరైస్ జతచేయాలి.తరువాత కోడిమాంసం, వండిన అన్నంలో పుదీనా, కొత్తిమీర చల్లుకుని సన్నని మంటలో ఉడికిస్తూ మూతపెట్టుకోవాలి. ఉడికిన తరువాత దింపి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

ఆలు రైస్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	250 గ్రాములు
బంగాళాదుంపలు	:	1/4 కిలో
పచ్చిమిరపకాయలు	:	8
ఉల్లిపాయలు	:	2
పసుపుపొడి	:	1 చెంచా
ఎర్రగా పండిన టమాటాలు	:	4
ధనియాలు, జీలకర్రపొడి	:	1 టే స్పూను
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	:	1 టే స్పూను
ఉప్పు	:	తగినంత
గరంమసాలాపొడి	:	1/2 టీస్పూన్
జీడిపప్పుముక్కలు	:	1 టే స్పూన్
నూనె	:	100 గ్రాములు

పోపుకికావలసిన వస్తువులు:

ఆవాలు, జీలకర్ర, మినప్పప్పు, శనగపప్పు అన్నీ కలిపి 2 టీ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండాలి. వెడల్పు గలిగిన పళ్ళెములో అన్నముపోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా ఉండునట్లుగా కదపాలి. ఉల్లిపాయలు, టమాటాలు, పచ్చిమిరపకాయలు, నీరు కలపకుండా మెత్తగా నూరాలి. వెడల్పు గలిగిన బాణలిలో కొద్దిగా నూనెపోసి కాగిన తరువాత పోపుపెట్టి అందులో నూరిన మసాలా వేసి తడిపోయే వరకూ మీడియం సెగలో వేయించాలి. దాంట్లోధనియాలు, జీలకర్రపొడి, ఉప్పు, గరం మసాలాపొడి, పసుపు వేయాలి. కొంచెము సేపు ఆగిన తరువాత అన్నము అందులో కలిపి వేడెక్కిన తరువాత స్టవ్‌మీద నుండి దించాలి. బంగాళాదుంపలు పై పొర తీసేసి పలచగా అంగుళము ముక్కలుగా తరిగి నూనెలో కరకరలాడేటట్లు వేయించాలి. అన్నముపైన నూనెలో వేయించిన బంగాళాదుంపలు, జీడిపప్పు ముక్కలు, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర చల్లి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయండి.

నువ్వుల అన్నము

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	250 గ్రాములు
నువ్వులు	:	2 టే స్పూన్స్
ఎండుమిర్చి	:	4
మినపప్పు	:	3 టీ స్పూన్స్
నూనె	:	75 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ

పోపుకి కావలసిన వస్తువులు:

ఆవాలు	:	1/2 టీ స్పూన్స్
కరివేపాకు	:	కొంచెము
జీడిపప్పు ముక్కలు	:	2 టే స్పూన్సు

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి బిరుసుగా అన్నము వండాలి. వెడల్పు గలిగిన పళ్ళెములో చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా ఉండేటట్లుగా కలపాలి. బాణలిలో (నూనెలేకుండా) తెల్లనువ్వులు వేయించి చల్లారిన తరువాత పొడికొట్టి వేరుగా ఉంచాలి. బాణలిలో అర టీస్పూన్ నూనెపోసి కాగిన తరువాత అందులో ఎండుమిరప కాయలు, మినప్పప్పు వేయించి పొడికొట్టి వుంచాలి. మిగిలిన నూనె బాణలిలో పోసి కాగిన తరువాత ఆవాలు, కరివేపాకు వేయించాలి. ఆవాలు వేగిన తరువాత అందులో అన్నము, ఉప్పు, అన్ని పొడులు కలిపి అంతా కలిపే విధంగా కలియపెట్టాలి. కొద్దిగా నెయ్యిలో వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు అన్నము మీద అలంకరించి వడ్డించాలి.

సేమియా చికెన్ బిరియాని రెండో రకం

కావలసిన పదార్థములు:

కోడి మాంసం	:	అర
సేమియాలు	:	100 గ్రాములు
పచ్చిమిర్చి	:	నాలుగు
యాలుకులు	:	1 స్పూను పొడి
నెయ్యి	:	50 గ్రాములు

వెల్లుల్లి	:	ఐదు గర్భాలు
ఉల్లిపాయలు	:	నాలుగు
కారం	:	1 స్పూను
గరం మసాలాపొడి	:	1 స్పూను
సోయాబీన్ సాస్	:	రెండు స్పూన్లు
అల్లం	:	అంగుళం ముక్క
టమాటాలు	:	100 గ్రాములు
కరివేపాకు	:	రెండు రెబ్బలు
కొత్తిమీర	:	ఒక కట్ట చిన్నది
జీడిపప్పులు	:	10 గ్రాములు
కిస్‌మిస్	:	10 గ్రాములు
లవంగాలు	:	పది
పసుపు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం:

కోడి మాంసాన్ని కావలసిన సైజులో ముక్కలు కోసి ఉంచుకోవాలి. నాలుగు స్పూనుల నెయ్యిని ఒక కళాయిలో వేసి బాగా కాగాక సేమియాను బంగారు రంగు వచ్చేంత వరకూ వేయించండి. బాగా లావుపాటి అడుగున్న పాన్‌లో నేతిని వేడిచేసి అందులో జీడిపప్పు ను–కిస్‌మిస్‌ను వేయించండి. అవి తీసి ప్రక్కన పెట్టండి. పాన్‌లో మిగిలివున్న నేతిలో యాలుకులు– లవంగాలు– పచ్చిమిర్చి– కరివేపాకు వేసి కొంచెం వేగాక ఉల్లిముక్కలను వేసి మెత్తబడేంత వరకూ వుంచుకోవాలి. అందులోఅల్లం– వెల్లుల్లి ముద్దను కలపాలి. కొంచెం దోరగా వేగే వరకూ ఈ మిశ్రమాన్ని వేయిచండి. చికెన్ ముక్కలను– టమాటా ముక్కలను వేసి– వాటిపై కారం–గరంమసాలాలను చల్లండి. సరిపడా ఉప్పు వేయండి. చికెన్ ముక్కలు మొత్తం వేగేలా అటుయిటు తిప్పండి. మూడు కప్పులు నీళ్ళు పోసి చికెన్ ముక్కలు ఉడికేదాకా వుంచండి. వేయించిన సేమియా వేసి ఒక పావు శేరు నీళ్లు పోయండి. మాడిపోకుండా మొత్తం కలుపుతూ వుండాలి సేమియా ఉడికేదాకా. నీరు మొత్తం ఇగురుతుండగా వేయించిన జీడిపప్పు– సేమియా సోయాసాస్‌లను వేసి బాగా కలిపి నీరు ఇగిరి పొడిగా అయ్యేక దింపేముందు కొత్తిమీర చల్లి దింపేయాలి. సర్వింగ్ డిష్‌లోపెట్టి ఉల్లిపాయ డెకరేట్ చేసి సర్వ్ చేయాలి.

బచ్చలి కూర అన్నము

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	250 గ్రాములు
బచ్చలికూర	:	2 కట్టలు
పచ్చిమిర్చి	:	4
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	:	8
పచ్చిబఠాణీ గింజలు	:	100 గ్రాములు
టమాటాలు	:	4
పచ్చికొబ్బరితురుము	:	2 టే స్పూన్స్
జీడిపప్పు ముక్కలు	:	2 టే స్పూన్స్
ఎండుమిర్చి	:	8
ధనియాలు	:	2 టీస్పూన్స్
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
నూనె	:	3 టే స్పూన్సు
బిరంజిఆకు	:	1
దాసినచెక్క	:	1 అంగుళం ముక్క
లవంగాలు	:	2

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యముశుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండి, చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి. బఠాణీ గింజలు మెత్తగా ఉడికించి విడిగా ఉంచాలి. పచ్చిమిరపకాయలు పొడవుగా తరగాలి. ఉల్లిపాయలు పై పొర వొలిచి వుంచాలి. టమాటాలు వీలయినంత చిన్నముక్కలుగా తరగాలి. బచ్చలికూర శుభ్రంగా కడిగి సన్నగా తరిగి ఉంచాలి. బాణలిలో కొద్దిగా నూనెపోసి కాగిన తరువాత బచ్చలికూరవేసి సన్నని సెగలో కొద్దిగా నీరు చల్లి ఆకులో తడిపోయేవరకూ వేయించాలి ధనియాలు, ఎండుమిరపకాయలు కొంచెము నూనెపోసి వేయించాలి వేయించిన ధనియాలు, ఎండుమిరపకాయలు, కొబ్బరితురుము, జీడిపప్పు, బచ్చలికూర అన్నింటినీ కలిపి ఒకటిగా నూరాలి. నూరేటప్పుడు కొద్దిగా నీరు కలపాలి. మిగిలిన నూనె వెడల్పుగల బాణలిలో పోసి బిరంజిఆకు, దాల్చినచెక్క, లవంగములు వేసి వేయించాలి. దాంట్లో పచ్చిమిరపకాయలు, సాంబారు ఉల్లిపాయలు వేసి రెండు నిమిషములు వేయించి,

టమాటా ముక్కలు, నూరిన మసాలా అందులో వేయాలి. కమ్మటి సువాసన వచ్చి నీరంతా పోయేవరకూ వేయించాలి.దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు వేసి పెద్ద సెగలో కలియపెట్టి అన్నము వేడెక్కిన తరువాత స్టవ్ మీద నుండి దింపాలి.వేయించిన జీడిపప్పు పైన అలంకరించి వేడివేడిగా వడ్డించాలి.

వెరైటీ చికెన్ పలావ్

కావలసిన పదార్థములు:

పలావు బియ్యం	:	ఒక కిలో
మిరపకాయలు	:	10
చికెన్ సూప్ పొడి	:	నాలుగు స్పూన్లు
కోడి మాంసం	:	పావు కిలో
టమాటాలు	:	నాలుగు
ఉల్లిపాయలు	:	మూడు పెద్దవి
కొత్తిమీర	:	ఒక కట్ట
నెయ్యి	:	100 గ్రాములు
ఉప్పు	:	సరిపడా
లవంగాలు	:	ఆరు
దాసినచెక్క	:	రెండు అంగుళాలముక్క
యాలుకలు	:	నాలుగు
పచ్చిమిర్చి	:	ఎనిమిది
అల్లం	:	రెండంగుళాలముక్క
వెల్లుల్లి	:	ఆరు రెబ్బలు
పసుపు	:	ఒక స్పూను
ధనియాలు	:	ఒక స్పూను

తయారుచేయు విధానం:

ఉల్లిపాయలు సన్నగా తరిగి పెట్టుకోండి. మసాలాలన్నీ కలిపి మిక్సీ వేసి పెట్టుకోవాలి. బియ్యాన్ని బాగా కడిగి అరగంట నీటిలో నానపెట్టాలి. ఒక బాణలిలో నెయ్యి పోసి ఉల్లిపాయ ముక్కల్ని దోరగా వేయించండి. మాంసం ముక్కల్ని కూడా అందులో వేసి ఒక పావుశేరు నీళ్ళు పోయాలి.నీళ్ళు ఇగిరేంత వరకూ ఉడకనిచ్చి కోసి పెట్టుకున్న మిరపకాయలు దానిలో టమాటా ముక్కలు – సూపు పొడి నూరిన

మసాలా వేసి ఉడకనివ్వాలి. పెళ పెళ లాడుతుండగా బియ్యాన్ని వేసి-బియ్యానికి 1 1/2 రెట్లు నీళ్ళు పోసి ఉప్పు వేయాలి. రెండు-మూడుసార్లు బాగా కలిపి ఉడకనివ్వాలి. కొత్తిమీరను వేసుకుని అన్నం పలుకుపోయి-ఉడికిన తరువాత మగ్గాక దింపేయాలి.

వాంగీబాత్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	250 గ్రాములు
వంకాయలు	:	250 గ్రాములు
ఎండుమిరపకాయలు	:	8
ధనియాలు	:	2 టీస్పూన్లు
తురిమిన కొబ్బరి	:	3 టీ స్పూన్లు
మినప్పప్పు	:	2 టీ స్పూన్లు
శనగపప్పు	:	2 టీ స్పూన్లు
ఇంగువ	:	చిటికెడు
నెయ్యి	:	2 టీ స్పూన్లు
నూనె	:	100 గ్రాములు
కరివేపాకు	:	రెండు రెబ్బలు
జీడిపప్పు	:	25 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడా
ఉడికించిన బఠాణీలు	:	50 గ్రాములు
నిమ్మకాయలు	:	2

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా వండాలి. అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు కలపాలి. బాణలిలో నెయ్యిపోసి కాగిన తరువాత ఎండుమిరపకాయలు, ధనియాలు, మినప్పప్పు, శనగపప్పు వేసి వేయించాలి. బాణలి పొయ్యిమీద నుంచి దించి అందులో తురిమిన కొబ్బరి కలిపి తరువాత పొడి కొట్టాలి. వంకాయలను అంగుళము ముక్కలుగా తరిగి వాటిని ఉప్పు నీటిలో ఉంచాలి. వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి బాగా కాగిన తరువాత పోపుపెట్టి అందులో ఇంగువ, వంకాయలను వేసి మీడియమ్ సెగలో పచ్చివాసనపోయేవరకూ వేయించాలి. దాంట్లో ఉడికిన బఠాణీలు, మసాలాపొడి,

ఉప్పు, అన్నము కలిపి కొంచెము సేపు అన్నము వేడి అయ్యేదాకా కలియబెట్టాలి. స్టవ్‌మీద నుంచి గరం మసాలా పొడి, వేయించిన జీడిపప్పు, కరివేపాకు నిమ్మరసం పిండి కలపాలి.

కేసరిబాత్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యము	:	250 గ్రాములు
పంచదార	:	350 గ్రాములు
నీరు	:	తగినంత
నెయ్యి	:	కొద్దిగా
కుంకుమ పువ్వు	:	1 టేబుల్‌స్పూను
యాలకులు	:	4
జీడిపప్పు ముక్కలు	:	4
ఎండు ద్రాక్ష	:	1 టేబుల్ స్పూను
కేసరిపొడి	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి మెత్తగా అన్నము వండాలి. ప్రెషర్‌పాన్‌లోగాని, బరువుగల ఇత్తడిపాత్రలోగానీ స్టవ్‌మీద పెట్టి దానిలో పంచదార, నీరు తగు మాత్రము(పావు కప్పు) పోయాలి.మీడియం సెగలో మెత్తని పాకము వచ్చేవరకూ కలియపెట్టాలి.తరువాత సెగ తగ్గించి అందులో అన్నము, కేసరిపొడి, పాలలో కరిగించిన కుంకుమపువ్వు వేసి తడిపోయేవరకూ కలపాలి.స్టవ్‌మీద నుంచి దించి యాలకుల పొడి వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు, ఎండుద్రాక్ష, కొద్దిగా నెయ్యి వేయాలి.కావాలనుకుంటే తురిమిన కొబ్బరి చల్లుకోవచ్చు.

మరొక పద్ధతి:

పంచదారకు బదులు పొడిచేసిన కలకండ ముప్పావు కప్పు వేయవచ్చు. అప్పుడు కేసరి రంగు వేయనక్కర్లేదు.

చికెన్ బిరియాని

కావలసిన పదార్థములు:

కోడిమాంసం	:	250గ్రాములు (మెత్తనిది)
ఉల్లిపాయలు	:	మూడు
పచ్చిమిర్చి	:	మూడు
పెరుగు	:	ఒక కప్పు
పసుపు	:	చిటికెడు
కారం	:	కొంచెం
నెయ్యి	:	50 గ్రాములు
అల్లం	:	చిన్న ముక్క
వెల్లుల్లి	:	ఒకటి
గరం మసాలా	:	ఒక ప్యాకెట్
పలావు బియ్యం	:	250గ్రాములు
ఉప్పు	:	సరిపడా

తయారుచేయు విధానం:

పలావు బియ్యాన్ని రాళ్ళు లేకుండా శుభ్రం చేసి నానపెట్టి వుంచాలి. కోడి మాంసాన్ని చిన్నచిన్న ముక్కలుగా తరిగి వుంచుకోండి. ఒక బాణలిలో నూనె పోసి బాగా కాగాక ఉల్లిపాయలు, అల్లం,వెల్లుల్లి పేస్టు వేసి బాగా వేగనివ్వండి. పచ్చిమిర్చి, ఉప్పు, కారం, పసుపు వేసి బాగా కలియబెట్టండి. కొంచెం ఉడికాక మాంసం ముక్కల్ని వేసి ఉడకబెట్టాలి. ముక్కలు బాగా ఉడికిన తరువాత పెరుగు, కొత్తిమీర వేసి దింపేయండి. వేరే ఒక దబరాలో నీళ్ళు పెట్టి– నీళ్ళు బాగా కలిసేలా చేసి కాగిన తరువాత అందులో పలావు బియ్యం వేయండి. సుమారు ముప్పాతిక భాగం ఉడికాక– అందులో వున్న గంజిని వార్చాలి. అంతకు ముందు తయారుచేసి వుంచుకున్న మాంసం మిశ్రమాన్ని అందులో కలపాలి. నెయ్యి కలిపి– మగ్గనివ్వాలి. పొడిపొడి లాడుతూ అత్తెసరులా ఇగిరిపోతుంది. మూత ప్రక్కల నుంచి పొగరాగానే దింపేయాలి. ఆలస్యం చేస్తే మాడిపోతుంది

కోవాబాత్

కావలసిన పదార్థములు:

బాసుమతి బియ్యము	:	250 గ్రాములు
పంచదారపొడి	:	150 గ్రాములు
పాలకోవా(పంచదారలేనిది)	:	75 గ్రాములు
ఎండుద్రాక్ష	:	1 టీ స్పూను
జీడిపప్పు	:	10 గ్రాములు
బాదంపప్పు	:	10
కుంకుమపువ్వు	:	కొద్దిగా
పన్నీరు	:	1 టీ స్పూను
నెయ్యి	:	2 టీ స్పూను

తయారుచేయు విధానము:

బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నానపెట్టి మెత్తగా అన్నము వండాలి. వార్చిన అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి, మెతుకులు కలవకుండా కలపాలి. చల్లారిన తరువాత అందులో కోవా, పంచదార పొడి వేసి కలియపెట్టాలి. ఒక స్పూన్ వేడి పాలలో కుంకుమ పువ్వు వేసి కరగనివ్వాలి. బాదంపప్పులు వేడి నీటిలో నానపెట్టి పై పొర తీసి సన్నగా తరగాలి. జీడిపప్పు చిన్న ముక్కలుగా తరగాలి. వెడల్పుగల బాణలిగాని ప్రెషర్ కుక్కర్‌లోగాని కొద్దిగా నెయ్యివేసి కాగిన తరువాత జీడిపప్పు ముక్కలు, బాదంముక్కలు, ఎండు ద్రాక్షవేసి వేయించాలి. దాంట్లో కోవా, పంచదార పొడి కలిపిన అన్నము, కుంకుమ పువ్వు పాలు పోసి సన్నని సెగలో నీళ్ళు ఇంకేవరకూ అప్పుడప్పుడు కలియపెడుతూ వేడి చెయ్యాలి. స్టవ్‌మీద నుండి దించి ముందు కొద్దిగా పన్నీరు చల్లి, బాగా కలియపెట్టి వడ్డించే పాత్రలో పోసి దానిపై వెండి పేపరు అలంకరించాలి.

మామిడి పండు బాత్

కావలసిన పదార్థములు:

పచ్చిబియ్యము	:	250 గ్రాములు
పండినతియ్యటి మామిడిపండ్లు:		2
నెయ్యి	:	2 టీ స్పూన్లు

పంచదార	:	125 గ్రాములు
జీడిపప్పు	:	1 టీ స్పూను
ఎండు ద్రాక్ష	:	1 టీ స్పూను
యాలకులపొడి	:	కొద్దిగా
కుంకుమపువ్వు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము:

బియ్యము కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టి మెత్తగా అన్నము వండాలి. వెడల్పు కలిగిన పళ్ళెములో అన్నము పోసి చల్లారపెట్టాలి. తియ్యటి మామిడిపండ్లు ఎంచుకుని వీటిపై పొర తీసి, పండుభాగము గుజ్జుగా పిసికి వడకట్టాలి. బరువుగల ఇత్తడి పాత్రగానీ, ప్రెషర్‌పాన్‌గానీ పొయ్యిమీద పెట్టి వేడిచేసి అందులో మామిడిపండు గుజ్జు, పంచదార బాగా కలియపెట్టాలి. పంచదార పూర్తిగా కరిగిన తరువాత అందులో అన్నము కలిపి తడిపోయే వరకూ జాగ్రత్తగా కలపాలి. స్త్ర తడిపోయిన తరువాత స్టవ్ మీద నుండి దింపి అందులో కుంకుమపువ్వు పాలు, యాలకులపొడి కలపాలి. వేయించిన జీడిపప్పు, ఎండు ద్రాక్ష పైన అలంకరించి కొద్దిగా నెయ్యి వేసి సర్వ్ చెయ్యాలి.

మరొక పద్ధతి

బియ్యములో చిక్కటిపాలు, మామిడిపండు రసం, నీళ్ళుపోసి అన్నము వండాలి. పంచదార లేత పాకము వచ్చేవరకూ చూసి అన్నములోకలపాలి. బాదంపప్పు వేడి నీళ్ళలో పోసి, పైపొర తీసివేసి పలచగా తరగాలి. బాదంపప్పు ముక్కలు, జీడిపప్పు ముక్కలు, కొంచెము నెయ్యివేసి వేయించాలి. వేయించిన పప్పులు, కుంకుమపువ్వు, అన్నములో కలపాలి. ఫ్రెష్‌క్రీం వుంటే పైన అలంకరించాలి.

కొబ్బరితీపి పలావు

కావలసిన పదార్థములు:

బాసుమతి బియ్యము	:	250 గ్రాములు
తురిమిన కొబ్బరి	:	1/4 కప్పు
కొబ్బరిపాలు	:	2 కప్పులు
పంచదారపొడి	:	1 కప్పు
నెయ్యి	:	3 టీ స్పూన్లు

జీడిపప్పుముక్కలు	:	2 టీ స్పూన్లు
ఎండు ద్రాక్ష	:	1 టీ స్పూన్
యాలకులపొడి	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యము కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి. బరువుగల ఇత్తడి పాత్రగానీ, ప్రెషర్‌పాన్‌గానీ, కొబ్బరిపాలు పోసి అది కాగిన తరువాత మరగటం ప్రారంభించాక బియ్యము వేసి మూతపెట్టి సన్నని సెగలో తడిపోయేవరకూ వేయించాలి. బాణలిలో వేరుగా కొంచెము నెయ్యివేసి తురిమిన కొబ్బరివేసి వేయించాలి. అన్నము ఉడికిన తరువాత అందులో కొబ్బరి తురుము, పంచదారపొడి రెండు టీ స్పూన్ల నెయ్యి వేసికలపాలి. తడి పూర్తిగా పోయేదాకా వేయించి స్టవ్ మీద నుండి దింపాలి. మిగిలిన నెయ్యి బాణాలిలో వేసి కాగిన తరువాత జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్ష వేయించాలి. వేయించినవి అన్నములో కలపాలి. యాలకులపొడి వేసి అన్నిటిని కలిపి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

మటన్ -బీన్స్ పలావు

కావలసిన పదార్థములు:

మటన్	:	ఒక కిలో
పలావు బియ్యం	:	ఒక కిలో
బీన్స్	:	పావుకిలో
ఉల్లిపాయలు	:	మూడు పెద్దవి
పచ్చిమిర్చి	:	ఇరవై
జీడిపప్పు	:	100 గ్రాములు
నెయ్యి	:	100 గ్రాములు
కొత్తిమీర	:	రెండు కట్టలు
లవంగాలు	:	ఎనిమిది
మిరియాలు	:	ఎనిమిది
యాలుకులు	:	ఆరు
వెల్లుల్లి ముద్ద	:	రెండు స్పూనులు
పచ్చిమిర్చి	:	ఎనిమిది
అల్లం	:	చిన్న ముక్క

దాసిన చెక్క	:	10 గ్రాములు
గసగసాలు	:	50 గ్రాములు
ధనియాలు	:	50 గ్రాములు
పలావు ఆకులు	:	10 గ్రాములు
కొబ్బరికాయ	:	ఒకటి
నిమ్మకాయలు	:	నాలుగు
పుదీనా	:	ఒక కట్ట
ఉప్పు	:	సరిపడా
పెరుగు	:	లీటరు
మరాటీ మొగ్గ	:	10 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

పచ్చిమిర్చి- గసగసాలు- అల్లం- ధనియాలు- వీటిని దేనికదే మెత్తగా నూరాలి. కొబ్బరి తురిమి పాలు తీయాలి. ఉల్లిపాయలు నిలువుగా తరిగి పెట్టుకోవాలి. మాంసాన్ని చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కోసి పెరుగు- నాలుగు నిమ్మకాయల రసం పిండి తగిన ఉప్పు వేసి నూరి పెట్టుకున్న ఒకటవ పేరాలో వున్నవన్నీ సగం- సగం అల్లం - వెల్లుల్లి వేసి బాగా కలిపి ఒక దళసరి గిన్నెను పొయ్యి మీద పెట్టి నెయ్యి పోసి బాగా కాగిన తరువాత మాంసం ముక్కలు వేయాలి. నీరు అంతా ఇగిరిపోయాక గసగసాల ముద్ద- ధనియాలు ముద్ద బాగా కలిపి ఇగరబెట్టాలి. ఒక పెద్ద బాణలి తీసుకుని అందులో నెయ్యి పోసి పొయ్యి మీద పెట్టాలి. ఉల్లిపాయలు దోరగా వేయించుకోవాలి. చెక్క, లవంగాలు, జీడిపప్పు, మరాటి మొగ్గ, పలావు ఆకు నెయ్యి కాసేపు వేగనివ్వాలి. బాగా వేగాక మిగిలిన అల్లం ముద్ద- వెల్లుల్లి ముద్ద నెయ్యిలో వేసి కొంత సేపు వేగాక అరలీటరు కొబ్బరిపాలు- లీటరు నీళ్ళు కొలిచి పోసుకోవాలి. బీన్స్‌ను వొలిచి శుభ్రంగా కడిగి ఉడికించి ఉంచుకోవాలి. తరువాత పుదీనా- కొత్తిమీర- సరిపడా ఉప్పు వేసి మరగనివ్వాలి. బియ్యం కడిగి ఎసరు మరిగేటప్పుడు బియ్యం వేయాలి. అన్నం పూర్తవుతుండగా మాంసం-ఉల్లిపాయలు, ఉడికిన బీన్స్‌ను బియ్యంలో వేసి బాగా కలబెట్టి మూతపెట్టాలి. క్రింద మంట తీసి పైన పళ్ళెంలో కొన్ని బొగ్గులు వేయాలి. పది నిమిషాలు వుంచి దింపేయాలి. దీనిలో పెరుగు పచ్చడిగాని- కుర్మాకాని కలుపుకుంటే బాగుంటుంది.

